51e ANNÉE. — N° 11 DIMANCHE 18 MARS 1934.

TOME CI

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec "*Le Messager agricole du Midi*" et "*La vigne américaine*"

FONDATEUR : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

---

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

---

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53


« La seule organisation capable de protéger sûrement vos récoltes prochaines dans des conditions aussi difficiles que celles de 1930 et 1932, c'est l'organisation que vous pouvez réaliser, après enquête, en toute connaissance de cause, conformément aux « Procédés Amphoux ».

POUR

VAINCRE LE DORYPHORE
TRAITER LES ARBRES FRUITIERS
SAUVER LES VIGNES
LUTTER CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES

il faut des appareils simples, robustes durables et capables de traitements énergiques

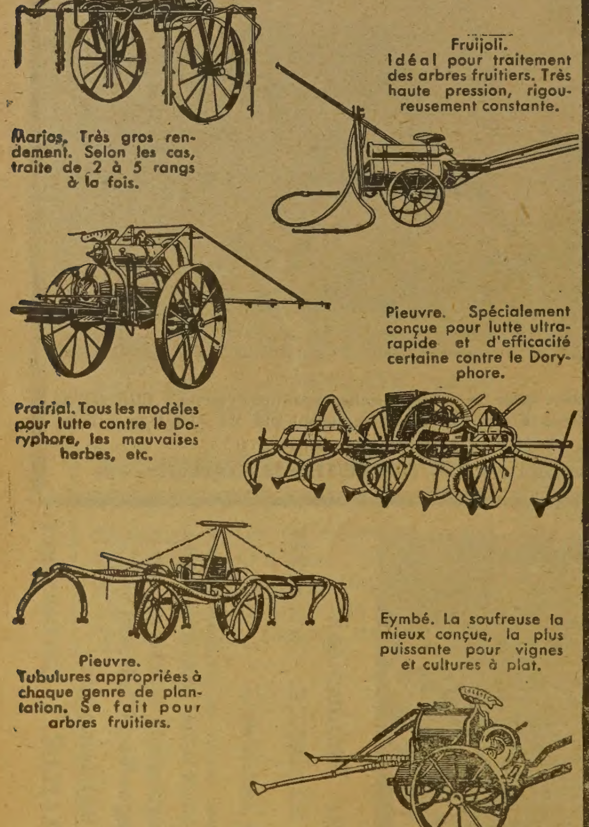
M. HERTZOG

INGENIEUR A. & M.

ET CIE

JONZAC

CHARENTE INFERIEURE



Marjos. Très gros rendement. Selon les cas, traite de 2 à 5 rangs à la fois.

Fruijoli. Idéal pour traitement des arbres fruitiers. Très haute pression, rigoureusement constante.

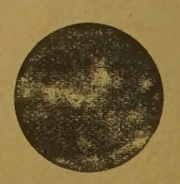
Prairial. Tous les modèles pour lutte contre le Doryphore, les mauvaises herbes, etc.

Pieuvre. Spécialement conçue pour lutte ultra-rapide et d'efficacité certaine contre le Doryphore.

Pieuvre. Tubulures appropriées à chaque genre de plantation. Se fait pour arbres fruitiers.

Eymbé. La soufreuse la mieux conçue, la plus puissante pour vignes et cultures à plat.

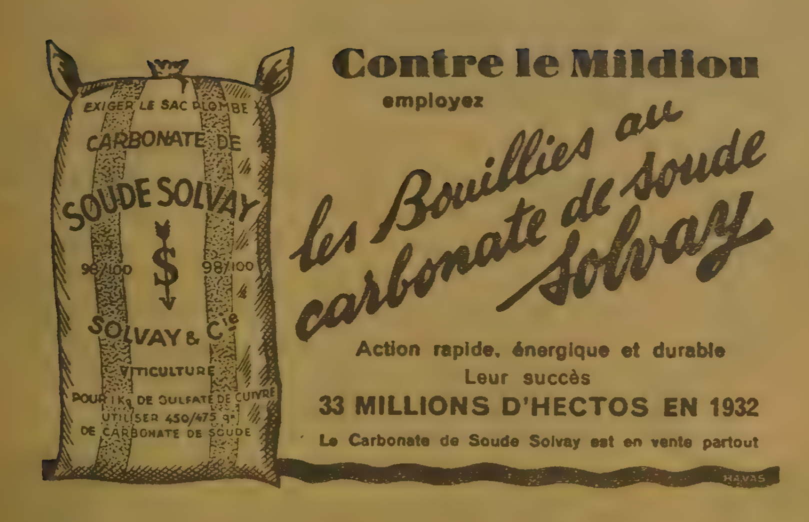
ont prouvé que dans tous les cas ils ont une solution nettement appropriée au problème posé, et non un pis aller ou une solution passe partout ne donnant que des résultats désastreux.






3 millions
de pulvérisateurs
ÉCLAIR
en usage dans le monde entier
attestent la Superiorité de nos fabrications.
tout appareil VERMOREL est vendu d'avance : La qualité justifie la renommée.
ÉCLAIR VERMOREL
VERMOREL
Vermorel
VILLEFRANCHE
RHÔNE
qui dit : PULVÉRISATION dit :
Vermorel




EXIGER LE SAC PLOMBE
CARBONATE DE
SOUDE SOLVAY
98/100
98/100
SOLVAY & Cie
VITICULTURE
POUR 1 Kg DE SULFATE DE CUIVRE
UTILISER 450/475 gr
DE CARBONATE DE SOUDE
Contre le Mildiou
employez
les Bouillies au carbonate de soude Solvay
Action rapide, énergique et durable
Leur succès
33 MILLIONS D'HECTOS EN 1932
Le Carbonate de Soude Solvay est en vente partout
HAVAS

51e Année. — N° 11 18 Mars 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Chez les Bouilleurs de cru

Le Conseil national des Bouilleurs de crus s'est réuni à Paris, le 20 février, à 10 heures, dans l'immeuble du *Paysan de France*.

M. Dessein, président, assisté de M. Hayaux, secrétaire général, était entouré de nombreux parlementaires et délégués départementaux.

M. Cautru, président du Groupe des Bouilleurs de la Chambre des Députés, a exposé, dans un lumineux rapport, l'état de la question depuis le Congrès d'Avranches.

De son côté, M. Rouvière, président de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est, a apporté dans la discussion des arguments décisifs que nous publierons in-extenso ultérieurement.

Il a fait notamment ressortir tout l'intérêt qui résulterait pour le Trésor et la viticulture de la combinaison : liberté de distillation et vinage : d'une part économie de centaines de millions, d'autre part la paix avec l'Algérie.

Le Conseil national a ensuite décidé que le prochain Congrès se tiendrait à Nimes, le 27 mai prochain : M. Rouvière a été désigné comme secrétaire général, MM. Servière et P. Degrully, comme assesseurs.

Les vins « bloqués » dans les zones franches

Se plaçant sur le terrain économique, l'Administration des Contributions Indirectes estime que les producteurs et négociants français se trouveraient défavorisés vis-à-vis de leurs concurrents étrangers si l'expédition de leurs vins dans les zones franches était soumise à des restrictions semblables à celles prévues en matière de blocage.

En conséquence les zones franches seront sous ce rapport considérées comme territoire d'exportation.

Suivant les circonstances, les vins bloqués seront expédiés sous couvert de congés, à destination des simples particuliers et des débitants, ou sous le lien d'acquits-à-caution, lorsque les vins seront adressés à des marchands de boissons en gros.

Toutefois, afin d'éviter les fraudes et notamment d'empêcher la livraison ultérieure des vins à l'intérieur du cordon douanier français, les titres de mouvement accompagnant les vins bloqués seront revêtus, au départ, de la mention suivante : « vins bloqués destinés à la zone franche ».

A destination, les boissons devront être suivies à un compte d'ordre chez les destinataires, détaillants ou marchands en gros, et ce compte ne pourra être apuré que par la consommation sur place chez les débitants, ou par la livraison, à l'intérieur de la zone franche ou à l'étranger, par les détaillants ou les grossistes.

La viticulture au Conseil d'Etat

Sur les requêtes présentées par plusieurs propriétaires viticulteurs, demeurant à Saint-Cloud (Département d'Oran) et demandant l'annulation pour excès de pouvoir du décret du 29 décembre 1931, qui, notamment, d'une part, avait été promulgué en dehors des limites fixées par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, puisque cet article fait état des « *prévisions* de récolte » et, d'autre part, aggravait les conditions dans lesquels le blocage serait appliqué, dans l'avant dernier alinéa de l'article premier ainsi conçu : « ces taux majorés, s'il y a lieu, conformément à l'alinéa qui précède, sont doublés à l'égard des viticulteurs qui demeurent tenus d'effectuer des livraisons d'alcool, par la loi du 19 avril 1930, prorogée par la loi du 19 décembre de la même année, sans que les quantités immobilisées en la possession du viticulteur puissent, en aucun cas, dépasser 50 o/o », le Conseil d'Etat a rendu le 9 février 1934, un arrêt par lequel : *l'avant-dernier alinéa de l'article premier du décret du 19 décembre 1931 est annulé, pour les raisons suivantes :*

« Considérant que les mesures d'assainissement du marché des vins, prévues d'une part, par la loi du 19 avril 1930, et d'autre part, par celle du 4 juillet 1931, sont distinctes, qu'il aurait donc appartenu au gouvernement pour assurer à chacune de ces deux législations son plein et entier effet, de décider que les opérations de distillation restant à effectuer au titre de la loi du 19 avril 1930 ne pourraient, contrairement à celles que prévoit l'article 7, alinéa 3, de la loi du 4 juillet 1931, avoir pour conséquence de libérer les viticulteurs du blocage, mais qu'il n'a pu, sans excéder ses pouvoirs, prendre une mesure qui, sans trouver sa justification dans les dispositions législatives relatives au blocage, constituait une sanction nouvelle s'ajoutant irrégulièrement à celle de l'article 5 de la loi du 19 avril 1930, prévue pour assurer les livraisons d'alcool : que les requérants sont donc fondés à demander l'annulation de la disjonction attaquée ».

Le surplus des conclusions des requérants est rejeté

Les résolutions de la conférence de Londres sur la question du vin

Tout récemment, M. Prosper Gervais, secrétaire perpétuel de la Commission internationale permanente de Viticulture, déposait, sur le Bureau de l'Académie d'Agriculture, la brochure contenant le compte rendu des travaux de la Sous-Commission chargée d'étudier le problème du vin à la Conférence monétaire et économique de Londres, en ce qui concerne la question du vin ; cette brochure est l'œuvre de M. Léon Douarche, directeur de l'Office International du Vin.

Après neuf séances de la Sous-Commission chargée par la Conférence d'étudier le problème du vin, l'union et l'unanimité se sont établies autour d'un certain nombre de résolutions portant :

a) Sur l'organisation d'une propagande mondiale en faveur des produits de la vigne, de manière à en accroître la consommation ;

b) Sur les mesures à prendre pour arrêter l'extension démesurée du vignoble ; et aussi pour développer la coopération vinicole en même temps que pour améliorer la qualité du vin produit tant par la sélection des cépages que par l'institution d'un minimum du degré alcoolique du vin ;

c) Sur l'unification de la présentation des résultats d'analyse des vins ;

d) Sur l'établissement d'une convention internationale pour la défense du vin, et pareillement d'une convention internationale relative à l'institution des enquêtes annuelles sur la composition des vins et à la constitution de casiers vinicoles ;

e) Enfin sur l'intérêt d'une convention internationale pour la nomenclature douanière.

Cet ensemble de résolutions comporte pour la Viticulture de précieux avantages : il marque un pas décisif dans la voie des rapprochements et des ententes internationales sur des problèmes sur lesquels les pays viticoles s'étaient jusqu'ici montrés divisés.

L'Etat contre l'Etat

Tandis que le Parlement met tout en œuvre pour dégager et assainir le marché du blé par une législation appropriée. les lois antérieures, appliquées sans discernement. s'acharnent à miner ces mesures d'opportunité.

La Chambre d'agriculture et la Chambre de commerce du Cher protestent contre celles qui ont instauré « les jours sans pain », dans les termes suivants :

« Considérant que la fermeture totale des boulangeries un jour par semaine diminue, dans une proportion importante, la consommation du pain ;

« Considérant que cette fermeture apporte une gêne considérable aux consommateurs et tout particulièrement aux hôteliers ;

« Considérant, d'autre part, que l'octroi d'un repos hebdomadaire au personnel de la boulangerie pourrait être assuré efficacement, mais de façon différente,

« Emet le vœu :

« Que partout où cela est possible, cette fermeture soit assurée par roulement. »

Le régime du pain rassis est d'ailleurs difficilement supporté par les voyageurs ; la perspective d'être mis « au pain sec » retient les touristes chez eux et réduit ainsi le chiffre d'affaire des hôteliers et partant les recettes du Trésor.

Il est vrai que par prescription médicale. il vient d'être expressément recommandé à nos compagnes de ne *jamais consommer un morceau de pain* (Radio-Paris. Emission du 21 février. 21 h. 50. *Causerie sur l'hygiène de la femme*).

Or, Radio-Paris est un poste d'Etat ! Après cela, il n'y a plus qu'à tirer l'échelle !

*
* *

M. Ales, député de l'Hérault, a adressé, d'autre part, la lettre suivante à M. le Ministre des P. T. T. à la suite d'une diffusion de Radio-Journal sur le marché des vins :

« Monsieur le ministre,

« Le 5 mars dernier, à 19 heures, le *Radio-Journal* a diffusé une information concernant le marché des vins dont l'inexactitude dépasse vraiment les limites d'une erreur possible.

« Le poste d'Etat P. T. T. a déclaré que la production vinicole en 1933 s'élèverait à 92 millions d'hectolitres, ce qui constituerait, disait-il, un excédent de 20 millions d'hectolitres qu'aucune des mesures prévues par la loi du 8 juillet 1933 ne serait capable de résorber.

« Or, en 1933, la quantité totale des vins jetés sur le marché s'élèvera à 72.200.000 hectolitres, environ.

« Nous sommes donc loin de compte. Mais comment s'expliquer que le poste Paris P. T. T. ne se soit pas renseigné d'une façon précise auprès de M. le directeur des Contributions indirectes, qui, avec l'amabilité dont il est coutumier, lui aurait donné des chiffres exacts.

« Je vous serais reconnaissant, Monsieur le ministre, de vouloir bien faire procéder à une enquête et après avoir fait rectifier les chiffres, de veiller à ce que de pareils faits ne se reproduisent plus à l'avenir, car vous comprendrez aisément qu'ils puissent amener une perturbation sérieuse sur le marché des vins dont les conséquences seraient désastreuses pour les viticulteurs.

« Dans le cas où les mesures nécessaires ne seraient pas prises, j'ai l'honneur de vous faire connaître que je vous poserai une question à ce sujet à la tribune. Veuillez agréer, Monsieur le ministre, etc.

Nous ne pouvons qu'appouver l'intervention du député de l'Hérault, ces « **erreurs** » de la T. S. F. sont inadmissibles. On ne saurait les tolérer plus longtemps.

P. DEGRULLY.

NÉCROLOGIE

M. Granaud, président de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et vice-président d'honneur de la Confédération générale des vignerons du Sud-Est, vient de disparaître après une vie de labeur consacrée à la défense des intérêts généraux de l'agriculture. Que Mme Granaud et sa famille trouvent ici l'expression de notre sympathie très attristée. P. D.

CULTURE DE L'AMANDIER

La culture de l'amandier est une grande ressource pour les terrains secs, pierreux et arides vu les résultats que l'on peut en obtenir si on s'occupe de lui comme nous allons l'indiquer.

L'amandier paraît originaire de l'Asie et du Nord de l'Afrique et avoir été importé en Europe par les Romains. C'est vers le milieu du seizième siècle qu'il a été introduit en France où il ne prospère que dans la région méridionale.

Le genre amygdalus renferme cinq espèces :

1° L'amandier nain ; 2° l'amandier de Sibérie ; 3° l'amandier pédonculé ; 4° l'amandier d'Orient ou argenté ; 5° l'amandier commun (Amygdalus communis), le seul cultivé pour la production du fruit. Cette espèce comprend plusieurs variétés qui se distinguent des autres surtout par la forme

des fruits et leur qualité. La valeur des diverses catégories est loin d'être la même, on les divise en deux grandes catégories : les amandes douces et les amandes amères.

Le groupe des amandes amères ne comprend qu'une seule variété : l'amande amère, de grosseur moyenne, à coque assez dure, caractérisée par le goût qu'elle présente.

Le groupe des amandes douces renferme, au contraire, un assez grand nombre de variétés dont les plus importantes sont :

1° L'amande princesse appelée aussi à la Reine, fertile, à coque tendre, fruits gros, la meilleure pour tout usage. Atteint les plus hauts prix. Maturité en août.

2° L'amande des Dames , ou encore à la Dame, très fertile, à coque demi-tendre, moins fine que la précédente, mais plus productive. Maturité en août-septembre.

3° Grosse sultane, très fertile, à coque demi-tendre. Maturité en août-septembre.

4° L'amande à flots, à fruits réguliers, à coque dure, douce. Maturité en août.

Commes variétés nouvelles, nous pouvons signaler l'amande Bart, gros fruit exquis, coque mi-tendre, variété très vigoureuse, excellente pour la vente en vert.

L'amande Fournat de Brizenaud, fruit très gros, à coque tendre. Arbre vigoureux et fertile, très recommandable.

L'amandier vient bien sur le plus grand nombre de terrains, à l'encontre de la plupart des autres arbres fruitiers, les terres calcaires, maigres et sèches sont celles qui lui conviennent le mieux ; il prospère aussi dans les terrains pierreux et arides. Il peut être mis sur coteau à haute altitude. C'est ainsi que dans le Vaucluse, à Sault, à une altitude de 800 mètres, il y occupe une grande étendue de terrain de nature caillouteuse exposé à la sécheresse. A cette altitude sa floraison est si tardive qu'elle échappe à l'action de la gelée, de ce fait sa récolte est plus régulière que dans la plaine.

On peut multiplier l'amandier de différentes manières : par graines et par greffes.

Si on met en pratique le semis, on prend les amandes les plus belles et les plus pesantes, ce qui indique qu'elles sont bien pleines et bien mûres. On les met en estratification avant l'hiver dans des caisses ou des vases. On commence par y placer une couche de sable puis, par dessus, un lit d'amandes, dessus une couche de sable puis un lit d'amandes. On continue ainsi jusqu'à épuisement des amandes. Le tout est placé dans une cave ou en plein air.

Au début du printemps le germe sort de l'amande. Celles qui ont germé sont mises en pépinières dans des petites fosses parallèles, larges de 20 à 25 centimètres, profondes de 25 centimètres et séparées les unes des autres de 60 centimètres pour faciliter les travaux d'entretien. Les amandes sont espacées dans les fosses de 18 à 20 centimètres. On les recouvre de plusieurs certimètres de terre ; si cette dernière est très légère, on met jusqu'à 6 à 7 centimètres.

Afin d'éviter la transplantation on peut aussi semer en pleine terre à la place que l'arbre doit occuper. Les plans ainsi obtenus sont plus rustiques et plus robustes. Mais on n'a pas toujours une bonne réussite, les soins ne pouvant être donnés aussi facilement que dans la pépinière.

Dans les deux cas le plant se développe rapidement dans le courant de l'été, il atteint jusqu'à une hauteur de 1 mètre et même plus. Il peut être greffé à la fin de cette saison. Nous conseillons cette opération car il est certain que l'amande semée ne reproduira pas exactement la variété d'où elle est sortie. La greffe à employer est celle à écusson à œil dormant.

C'est à la deuxième année que les plants greffés seront transplantés en novembre en pleine terre.

Pour la préparation du sol on fera un défoncement total ou partiel. Si la profondeur le permet on fait un défoncement total, si, au contraire, il manque de profondeur, on fera un défoncement partiel. Pour ce dernier on commence par ameublir la surface du sol par un labour, puis on se contente de creuser des trous suffisamment grands à l'endroit où les arbres doivent être plantés. On les distance de six mètres au carré. On aura ainsi 278 arbres par hectares. Les jeunes amandiers sont transplantés avec tout leur chevelu ; les racines bien étendues sont recouvertes avec de la terre ameublie.

Le verger d'amandiers ne réclame pas beaucoup de soins ; il suffit chaque année, de remuer le sol par un labour et de soumettre les arbres à une taille régulière leur donnant la forme de gobelets. Pour en obtenir un rendement maximum une fumure s'impose : tourteau et matières minérales, potasse et acide phosphorique variant de quantité suivant la sécheresse du sol.

L'amandier commence à fleurir à l'âge de quatre à cinq ans.

Les vieux amandiers peuvent être rajeunis en rabattant les branches charpentières à 50 ou 60 centimètres du tronc. C'est au commencement de l'hiver qu'il faut faire cette opération.

Le produit de l'amandier varie suivant l'âge et suivant l'année. On estime qu'il est en moyenne de vingt kilos par arbre. Dans les bonnes années les gros amandiers donnent beaucoup plus. Le prix des amandes est très variable, suivant les espèces, la moyenne des dernières années a été de 150 à 300 francs les 100 kgs pour les amandes vertes.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

RECHERCHES SUR LES PORTE-GREFFES

LA REPRISE AU BOUTURAGE

Ce travail est le premier d'une série prévue et envisage spécialement la reprise au bouturage des cépages utilisés comme porte-greffes à l'heure actuelle ou qui paraissent devoir, dans l'avenir, prendre une place appréciable dans la culture. Les autres propriétés des mêmes sujets seront étudiées successivement, dans plusieurs champs d'essais établis à l'Ecole suivant les règles fixées par notre maître M. L. Ravaz (1).

---

(1) L. RAVAZ et G. VERGE. — Nouvelles recherches sur les porte-greffes. *Annales Ec. nation. d'agr.*, 1922, Montpellier.

L. RAVAS et M. BRANAS. — Les anciens et les nouveaux porte-greffes dans les champs d'expériences de l'Ecole. *Annales Ec. nation. d'agr.*, 1927, Montpellier.

M. BRANAS et P. ALDEBERT. — Observations sur les porte-greffes dans quelques champs d'expériences de l'Ecole. *Annales Ec. nation. d'agr.*, 1929, Montpellier.

Nous avons fait appel, dans ces essais, que nous chercherons à répéter dans d'autres vignobles, aux sujets anciens utilisés actuellement, à d'autres anciens aussi, mais peu utilisés, enfin aux obtentions récentes.

Nous avons dans cette voie limité nos efforts, en 1933 à l'appréciation de la reprise au bouturage des porte-greffes à essayer, qui est bien une des questions de première importance ainsi que celle dont l'étude vient la première dans l'ordre logique.

Une pépinière a été établie à l'Ecole de Montpellier avec les sujets à étudier, placés à côté de témoins connus. Les inégalités constatées depuis longtemps dans la reprise de la même variété suivant sa situation dans la parcelle nous ont amenés à multiplier ces derniers. Le témoin choisi était le Riparia Gloire de Montpellier.

Le terrain, argilo-calcaire, de fertilité moyenne ne convient pas parfaitement à l'établissement d'une pépinière. Néanmoins, bien défoncé, il a paru possible d'y obtenir des plants racinés suffisamment développés.

La plantation a été exécutée par les méthodes ordinaires à 20, 25 cm de profondeur. Les boutures étaient placées sur la ligne à raison de 25 boutures au mètre courant, les lignes elles-mêmes étant situées à 1 m. 50 d'intervalle. Ce sont des distances un peu supérieures à celles que l'on adopte pratiquement, mais si elles permettent un meilleur développement du plant, nous ne croyons pas qu'elles puissent aider à la reprise dans une mesure capable de modifier nos conclusions.

L'année 1933, très sèche au printemps et en été, n'a guère été favorable aux plantations. Pour éviter un échec, nous avons fait arroser les boutures à la main de fin juin à fin août, sur la ligne, aussi fréquemment que nécessaire soit tous les 15 jours en moyenne et parfois toutes les semaines. La culture donnée après plantation, à la houe à cheval et à la main, a tenu le sol exempt de mauvaises herbes et parfaitement souple en surface.

En résumé, si certaines circonstances étaient favorables comme les arrosages fréquents, la bonne culture, etc..., d'autres avaient un effet nettement nuisible : nature du sol, circonstances climatériques, etc... de telle sorte que nous croyons nous être placés en situation sinon très mauvaise, du moins médiocre.

Technique. — Les témoins, fournis par le Riparia Gloire, ont été répartis en plusieurs lots disposés en échiquier sur la parcelle. Pour chaque lot on a établi le rapport : Boutures enracinées, totalité des boutures, et obtenu ainsi le pourcentage des reprises dans la partie du champ qui les portait. Ce terme nous servit ensuite de comparaison dans l'appréciation de la reprise des lots voisins à essayer, étant entendu que le Riparia Gloire de Montpellier reprend très bien de bouture.

Le Riparia Gloire de Montpellier a donné, suivant les lots et leur situation sur le terrain, de 65 à 100 o/o de reprises. Les variations pour un même cépage de la reprise au bouturage paraissent donc assez considérables et sont sans doute fonction des modalités de la plantation, du tassement, par exemple, qu'il est difficile d'effectuer d'une façon parfaitement uniforme.

Les boutures des variétés à essayer étaient en nombre suffisant, une centaine au moins, pour que la moyenne obtenue puisse être retenue. On a donc déterminé le pourcentage de reprises des cépages étudiés et on aurait dû conserver ce chiffre, indiquant la reprise pour cent, telle qu'elle était réellement ou corrigée par un coefficient résultant de la comparaison avec

témoin le plus proche. Les chiffres obtenus ainsi paraissent trop précis et susceptibles de présenter un aspect assez faux de la question. Une telle précision n'apparait d'ailleurs point nécessaire au viticulteur à qui il importe seulement de savoir s'il peut obtenir avec tel cépage un nombre suffisant de reprises, fixé par exemple à 60 o/o.

Aussi, dans cet ordre d'idées, nous avons établi 5 classes en groupe de cépages.

1° Ceux qui reprennent très bien de bouture : Riparia Gloire de Montpellier, Rupestris du Lot, etc... et pour lesquels nous dirons la reprise très bonne, au-dessus de 85 o/o dans les conditions de nos essais.

2° Ceux dont la reprise est bonne de 60 à 85 o/o.

3° Ceux dont la reprise est moyenne de 40 à 60 o/o.

4° Ceux dont elle est mauvaise de 10 à 40 o/o.

5° Ceux dont elle est très mauvaise, ex. : V. Berlandieri, V. Cordifolia, etc... au-dessous de 10 o/o.

(Ces chiffres étant rapportés comme il a été dit plus haut à la reprise du Riparia Gloire de Montpellier.)

Pratiquement, les groupes à reprise bonne et très bonne seront de multiplication aisée ; le groupe à reprise dite moyenne sera de multiplication délicate ; enfin, les deux autres se multiplient mal par boutures.

Ces conditions d'interprétation fixées nous étudierons successivement les divers groupes d'hybrides, en notant dans les tableaux successifs le pourcentage brut des reprises et la position de chacun d'eux dans notre classement.

1° *Espèces*

Il ne reste plus dans la culture que deux espèces cultivées comme porte-greffes.

Riparia-Gloire de Montpellier...	94 o/o	Très bonne
Rupestris du Lot................	88 —	—

Une série de Berlandieris provenant de l'Institut Agricole d'Algérie ont une reprise mauvaise ou très mauvaise, le meilleur paraissant être le n° 2 : 28 o/o.

2° *Hybrides de Riparia-Rupestris*

3309 C.	75 o/o	Bonne
3306 C.	82 —	Bonne
2-1 E.M. (Rz)	91 —	Très bonne

Ces sujets se sont toujours montrés très suffisants au point de vue qui nous occupe.

3° *Hybrides de Riparia-Berlandieri*

420-A Mt-Gt	51 o/o	Moyenne
420-B Mt-Gt	45 —	—
420 C Mt-Gt	81 —	Bonne
161-49 C.	70 —	—
34 E.M.	77 —	—
7605 Cl.	55 —	Moyenne
7501 Cl.	53 —	—
Hybride Rousset	59 —	—
Hybride Gauthier	72 —	Bonne
157-11 Mt-Gt.	11 —	Mauvaise
8 B Téléki	49 —	Moyenne

5 BB Téléki	53 —	.....	—
193 Ri	52 —	.....	—
199 Ri	39 —	.....	Mauvaise
194 Ri	50 —	.....	Moyenne
209 Ri	39 —	.....	Mauvaise

Dans ce groupe assez nombreux les résultats de nos essais ne font pas ressortir une reprise uniforme au bouturage.

L'essai des Hydrides Ruggieri provenant de l'Institut Agricole d'Algérie parait nous conduire à repousser leur emploi dans la pratique. Pour un certain nombre d'entre eux la reprise est, en effet, mauvaise, moyenne seulement pour les autres.

157-11 C. provenant de l'Ecole a mal repris. Il est d'ailleurs peu ou pas utilisé. 161-49 du même hybrideur nous a surpris par une bonne reprise : on nous avait parlé d'insuccès.....

Les deux hybrides de Castel ont une reprise seulement moyenne.

Les hybrides Rousset et Gauthier de l'Ecole de Montpellier, dont l'un est utilisé sous un autre nom, n'ont pas été brillants, sauf le second dont la reprise est bonne.

Les résultats obtenus avec 34 E.M. ont été très bons. Par contre 420 A et B. n'ont pas été brillants, 420 C. étant bien meilleur : il se classe en tête du groupe avec 81 o/o de reprises.

Les deux hybrides de Téléki 8 B et 5 BB que l'on répand en France peut-être parce qu'ils ont le mérite de la nouveauté, n'ont pas été supérieurs à 420 A et ont paru inférieurs à beaucoup d'autres. Néanmoins, on prétend que leur reprise est bonne, voire même excellente : ici nous n'avons rien constaté de semblable. Il est vrai que les boutures plantées provenaient de Hongrie, et bien qu'elles n'aient pas souffert pendant le transport ou la conservation, il est possible que l'insuccès partiel provienne d'un accident, ou encore soit dû à un aoûtement imparfait.

En résumé, notre essai fait apparaître la supériorité dans ce groupe d'hybrides de 420 C., 34 E.M., Hybride Gauthier, 161-49 C. qui se classent dans l'ordre. La reprise des autres hybrides du groupe n'est que moyenne ou mauvaise, sous réserve évidemment de confirmations ultérieures.

3° *Hybrides de Rupestris-Berlandieri*

17-37 Mt-Gt.	52 o/o	.....	Moyenne
P.D.A. E.-M. (Rz)	18 —	.....	Mauvaise
P.D.B. E.-M. (Rz)	55 —	.....	Moyenne
1-1 E.-M. (Rz)	74 —	.....	Bonne
1-3 —	75 —	.....	—
3-1 —	31 —	.....	Mauvaise
4-1 —	27 —	.....	—
44 R.	15 —	.....	—
57 R.	33 —	.....	—
99 R.	54 —	.....	Moyenne
110 R.	21 —	.....	Mauvaise
Rup.-Berl. des Arcades. Vt.	13 —	.....	—

Les hybrides de ce groupe sont appelés sans aucun doute à remplacer dans les vignobles des régions chaudes les Rupestris du Lot, dans un ave-

nir plus ou moins proche ; par suite nous attachons à leur étude une attention toute particulière.

17-37 Mt-Gt. a une reprise moyenne. Parmi les hybrides Richter, assez inégaux à ce point de vue, seul le 99 R. paraît être sinon suffisant du moins acceptable.

Dans les hybrides de l'Ecole obtenus par M. Ravaz, les numéros 1-1 et 1-3 paraissent émettre facilement des racines ? Nous ne les croyons pas inférieurs, sur d'autres points aux représentants du même groupe actuellement en usage — des essais ultérieurs nous éclaireront sur ce point — et il semble que le viticulteur et particulièrement le viticulteur-pépiniériste aurait intérêt à les multiplier.

4° *Hybrides de Riparia-Rupestris-Berlandieri*

1 M.	63 o/o	Bonne
3 M.	40 —	Moyenne
14 M.	41 —	—
18 M.	71 —	Bonne
20 M.	45 —	Moyenne
Hybride Daignère	3 —	Très mauvaise

Nous avons repris l'étude des hybrides peu connus de ce groupe ; deux au moins, présentent au point de vue particulier qui nous occupe, un certain intérêt.

5° *Hybrides de Vinifera-Berlandieri*

41 B.	15 o/o	Mauvaise
333 E.-M.	77 —	Bonne
Berl.-Col. n° 1 B.	15 —	Mauvaise
Berl.-Col. n° 2 B.	31 —	—
422-A Mt-Gt.	? —	?

Ce groupe d'hybride est très important : ses représentants pouvant être comme on le sait cultivés dans les très mauvais sols très calcaires.

41 B, le plus connu s'est montré mauvais.

Une reprise aussi défectueuse doit être en relation avec les conditions météorologiques de l'année 1932, année froide, année à mildiou. De telles circonstances paraissent nuire grandement aux aptitudes du 41 B. Monsieur J.-L. Vidal (1) a montré qu'elles diminuaient la résistance de ce sujet à la chlorose, peut-être agissent-elles aussi sur sa reprise de bouture.

333 E.-M. par contre a confirmé sa faculté de reprendre de bouture, qualité déjà connue. Les Berlandieri-Colombard n°s 1 et 2 ont été inférieurs à 333 Ecole. Les boutures de 422-A Mt-Gt. n'étaient pas en nombre suffisant pour permettre d'assoir une conviction.

6° *Hybrides de Riparia-Cordifolia*

125-1 Mt-Gt.	57 o/o	Moyenne
125-2 Mt-Gt.	92 —	Très bonne

---

(1) J. L. Vidal : Sur le dépérissement du Chasselas-Berlandieri 41-B, in *Progrès Agricole et Viticole* du 5 novembre 1933.

Jusqu'à présent ces sujets dont l'adaptation aux terrains calcaires est limitée, ont paru manquer d'intérêt.

7° Hybrides de Rupestris-Cordifolia

Cord. Rupest. n° 1 de Grasset Mt.	39 o/o	.....	Mauvaise
107-11 Mt-Gt....................	37 —	.....	—
16-1 E.-M. (Rz)..................	58 —	.....	Moyenne
16-2 —	52 —	.....	—
16-3 —	79 —	.....	Bonne
16-4 —	9 —	.....	Très mauvaise
16-5 —	49 —	.....	Moyenne
Sioux R	63 —	.....	Bonne

Dans ce groupe dont l'intérêt a été signalé plusieurs fois, les nouveaux reprennent mieux que les anciens, en particulier 16-3 Ecole et Sioux R.

8° Hybrides de Vinifera-Rupestris-Cordifolia

62-66 C..........................	87 o/o	.....	Très bonne

9° Hybrides de Riparia-Rupestris-Cordifolia

106-8 Mt-Gt......................	85 o/o	.....	Très bonne

Les qualité de ce porte-greffe très apprécié dans les sols battants non calcaires sont connues.

10° Hybrides de Riparia-Monticola

18804 Cl.........................	73 o/o	.....	Bonne
18808 Cl.........................	87 —	.....	Très bonne
18815 Cl.........................	81 —	.....	Bonne
6831 Cl..........................	69 —	.....	—

Nous avons écarté de nos essais les hybrides 1-R et 2-R de M. Ravaz dont la résistance au phylloxéra n'est pas suffisante pour ne conserver que les hybrides de Castel qui figurent ci-dessus, ce sont d'ailleurs des hybrides dont la composition est mal connue.

M. Ravaz a signalé les remarquables résultats obtenus dans les champs d'essais de l'Ecole avec 18804 et 6831. Ils doivent être suivis et paraissent susceptibles de présenter un intérêt comparable à celui des Rupestris-Berlandieri. Ils reprennent très bien de bouture : on le savait déjà.

11° Hybrides de Rupestris-Monticola

N° 12 E.-M. (Semis de M. Ravaz).	57 o/o	.....	Moyenne

12° Hybrides de Riparia-Rupestris-Aestivalis

215-2 Mt-Gt......................	8 o/o	.....	Très mauvaise

13° Hybrides de Riparia-Rupestris-Candicans

216-3 Cl.........................	27 o/o	.....	Mauvaise
215-1 Cl.........................	71 —	.....	Bonne
227-1 Cl.........................	85 —	.....	Très bonne
1616 C...........................	66 —	.....	Bonne

Les 3 hybrides de Castel seraient des Solonis-Lot. Le 216-3 a mal repris mais 215-1 et surtout 227-1 vont bien mieux.

1616 C, Solonis-Riparia, a une bonne reprise.

14° *Riparia-Rupestris-Candicans-Berlandieri*

45 E.-M.	77 o/o	Bonne
31 R.	59 —	Moyenne

Les hybrides de *Vinifera-Rupestris* n'ont pas figuré dans nos essais. Leurs aptitudes ne paraissent point justifier leur utilisation. Ils présentent de tels inconvénients d'emploi (faible résistance au phylloxéra sous notre climat, vigueur excessive en d'autres régions), que leur multiplication et leur culture ne paraissent pas devoir être continuées. (*A suivre*).

M. Branas, Professeur — G. Bernon, Préparateur — M Laporte, Stagiaire
à la chaire de viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

CONSERVATION DES RAISINS PAR L'ANHYDRIDE SULFUREUX

En 1932, M. Lautié et l'un de nous (1) faisaient une communication à la Société départementale d'agriculture de l'Hérault pour signaler les premiers résultats obtenus par l'emploi de l'anhydride sulfureux pour la conservation des raisins.

Grâce à une subvention qui nous a été allouée par M. Nougaret, président de l'Office de défense du vin et pour laquelle nous le remercions vivement, nous avons repris nos essais en 1933. Ceux-ci ont eu pour but, cette année, de préciser les doses d'anhydride sulfureux à utiliser ainsi que les conditions qu'il y avait lieu de réaliser pour obtenir une excellente conservation.

Principe de la méthode. — Nous avons cherché à obtenir une atmosphère assez humide pour ralentir le dessèchement du grain de raisin. Mais un état hygrométrique assez élevé favorise le développement des moisissures, et c'est pour remédier à cet inconvénient que nous avons cherché à obtenir une production lente et continue d'anhydride sulfureux.

Théorie de la réaction. — Pour arriver à ce résultat, nous avons pris une solution convenablement diluée de bisulfite de soude qui, par une lente évaporation dégage de l'anhydride sulfureux en même temps que de la vapeur d'eau.

Comme on l'a déjà signalé, le bisulfite ou sulfite acide devrait se transformer en sulfite neutre par perte d'anhydride sulfureux. Mais par suite d'oxydation par l'oxygène de l'air, une partie du bisulfite est transformée en sulfate de sodium et le sulfite qui tendrait à se former est maintenu sous forme de bisulfite.

Difficultés du procédé. — Si, du point de vue théorique, la question paraît assez simple, elle nécessite, pour son application, toute une série d'essais préliminaires qui ont pour but de déterminer le taux des solutions de bisulfite ainsi que le volume de celles-ci à employer pour une quantité donnée de raisins. Il faut, en effet, éviter d'utiliser des doses trop élevées d'anhydride sulfureux qui risqueraient de donner aux raisins un goût désagréable. C'est le problème que nous nous sommes attachés à résoudre cette année.

(1) Expériences sur la conservation des raisins par l'anhydride sulfureux, par MM. E. Carrière et Lautié. *Bulletin de la Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault*, n° 459, mars 1932.

Raisins employés. — Nos essais ont porté surtout sur le « Servant », notamment sur la qualité dite de « Vendémian ». Il nous a été fourni par une propriétaire de Montarnaud et par la Station Uvale de Montpellier.

Nous n'avons procédé à aucune sélection dans le choix des grappes.

L'expérience a démontré nettement que les grappes de grosseur moyenne se conservaient mieux que les autres. C'est une indication à retenir. Parmi celles de même grosseur, certaines avaient leurs grains moins ridés que d'autres. Il doit exister certainement un état physiologique favorable à la conservation. Il est assez difficile à définir, mais un œil un peu habitué peut reconnaître aisément les grappes qui peuvent le mieux se conserver.

Précautions préalables à prendre. — A l'aide de ficelles, nos raisins ont été suspendus à des fils de fer dans une petite pièce où se trouvent trois placards destinés à les recevoir.

De l'anhydride sulfureux liquide fut pulvérisé afin de détruire le plus possible les germes de moisissures, en évitant de diriger le jet sur les grappes. On peut, à défaut de ce moyen, faire brûler du soufre.

Les grappes restèrent 48 heures environ dans cette atmosphère d'anhydride sulfureux. La pièce fut aérée par temps sec, de 10 heures à 15 heures.

Durant les 7 à 8 jours qui suivirent, les raisins furent surveillés. On enleva régulièrement tous les grains présentant des traces de moisissures.

Ce ne fut que lorsque tout développement cryptogamique parut enrayé que les raisins furent placés dans les placards.

Il serait vain de vouloir conserver des raisins qui seraient enfermés trop tôt, alors qu'ils présentent de notables traces d'humidité et tant qu'ils n'ont pas été débarrassés des grains contaminés. On ne saurait trop insister sur ce fait que seul ce qui est sain peut se conserver.

Les placards que nous avons utilisés mesurent : $2{,}10 \times 0{,}60 \times 0{,}45$.

Ils sont munis de claies portant des crochets servant à suspendre les raisins. Les claies ont été, au préalable, soigneusement nettoyées et brossées avec une solution de bisulfite de soude.

Préparation de la solution de bisulfite. — Nous avons employé une solution commerciale de bisulfite de soude qui titre ordinairement 35° Baumé à la température ordinaire. A 1 litre de cette solution, nous avons ajouté 5 litres d'eau, ce qui, au total, nous a donné 6 litres d'une solution titrant environ 4 pour 100 d'anhydride sulfureux. C'est cette dernière que nous avons utilisée.

Nous en avons mis un litre environ dans des cuvettes en porcelaine.

Dans deux placards on disposa, dans le bas, deux de ces cuvettes. Le troisième placard qui ne reçut rien nous servit de témoin.

Une quinzaine de jours après on ne laissa qu'une cuvette dans chacun des deux placards, mais on plaça, dans l'un deux, sur la claie supérieure, un récipient contenant de l'eau afin de déterminer un état hygrométrique plus élevé.

Ainsi, nous avons pu, pendant plusieurs mois, suivre l'état des raisins enfermés.

Placard I. — Solution de bisulfite dans le fond et récipient contenant de l'eau à la partie supérieure.
Placard II. — Solution de bisulfite dans le fond.
Placard III. — Témoin.

Résultats obtenus. — Les meilleurs résultats ont été observés dans le placard (bisulfite dans le bas, eau à la partie supérieure).

Il nous a été possible de conserver jusqu'à la fin janvier, date à laquelle nous rédigeons cet article, des grappes en excellent état avec des grains présentant très peu ou pas de rides. Dans le placard II, les grains sont un peu plus ridés ; ils le sont bien plus dans le placard III.

La perte moyenne de poids, pour ces raisins, qui avaient été cueillis en octobre, a été la suivante :

Placard I. — 16 o/o environ.
Placard II. — 22 o/o environ.
Placard III. — 27 o/o environ.

Il apparaît donc nettement que ce moyen de conservation, tel qu'il a été pratiqué, peut donner de bons résultats. Il faut d'ailleurs noter qu'en raison des pluies d'automne, les raisins ont été cueillis dans un état défavorable à leur conservation.

Goût des raisins. — Dans aucun placard, les raisins n'avaient le moindre goût désagréable rappelant, même de loin, l'atmosphère dans laquelle ils avaient séjourné. Le 20 janvier, les solutions n'avaient pas été renouvelées. A l'état de faible dilution avec lequel nous avons opéré, les placards ne décelaient à cette époque aucune odeur d'anhydride sulfureux.

Le raisin avait cette saveur fraîche qu'il possède au moment de la vendange.

Bien que nous ayons pu, par ce procédé, parvenir à conserver le grain et à éviter son flétrissement, nous ne saurions passer sous silence une judicieuse observation que nous a faite M. le profeseur Ravaz, qui a bien voulu se rendre compte de nos résultats. La rafle est desséchée. Il serait intéressant de rechercher s'il ne serait pas possible de la conserver verte ou, tout au moins, de retarder le plus possible son dessèchement. Le problème est de nature à retenir l'attention.

Conclusions. — Le procédé que nous venons d'exposer est simple et très économique.

Le prix du litre de la solution commerciale de bisulfite de soude qu'on peut se procurer chez les droguistes est de 2 francs environ.

Si l'on tient compte que cette solution commerciale est additionnée de 5 litres d'eau, le prix de la solution susceptible d'assurer la conservation de 15 kilogs environ est de 0 fr. 35.

E. Carrière et M. Bosc.

LA COLLABORATION DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS

AVEC LES INDUSTRIELS FROMAGERS DE ROQUEFORT (1)

Le fromage de *Roquefort* doit être fabriqué exclusivement avec du pur lait de brebis. La quantité de ce lait, nécessaire pour approvisionner en fromage les Caves de *Roquefort*, est fournie par un très grand nombre d'agriculteurs

(1) L'*Union Ovine*, février 1924

répandus sur dix départements français, la *Corse* comprise. On évalue à environ un million le nombre de brebis assurant la production avec un personnel de 25 à 30 mille bergers, trayeurs, etc... Ajoutons à ces chiffres qu'avec l'importance de ce cheptel ovin l'Industrie de *Roquefort* expédie sur tous les marchés du Monde, en y comprenant le marché français, une moyenne annuelle de 12 millions de kilogr. de fromage, représentant un chiffre d'affaires de 200 millions.

Avant d'aborder l'étude de la formule de collaboration réalisée par la *Fédération Régionale des Syndicats des Éleveurs de Brebis* avec la *Fédération des Syndicats des Industriels de Roquefort*, disons en quelques mots les rapports qui ont existé jusqu'à cette date entre producteurs de lait et Industriels.

Primitivement le fromage était fabriqué par le producteur de lait et vendu frais aux divers Industriels pour l'affinage dans les Caves ; mais cette marchandise manquait d'uniformité et était souvent défectueuse.

En 1890 furent créées les premières laiteries, qui reçoivent le lait acheté à prix ferme par des contrats de durée variable. La fabrication du fromage est assurée par un personnel fourni et dirigé par chaque Industriel.

Après 1914, à cause de la guerre, étant donnée l'instabilité monétaire, les prix du lait, malgré les contrats existants, furent modifiés par les Industriels qui adoptèrent un nouveau mode de paiement équitable. Celui-ci était calculé d'après le prix moyen de vente du fromage, après la campagne laitière, mais sans qu'aucune entente préalable sois intervenue avec les fournisseurs de lait. Signalons que l'appât de gros gains avait accru le nombre des Industriels ; ils s'entendaient parfois pour fixer le prix du lait, mais ils se faisaient une concurrence à la vente très préjudiciable à la qualité du fromage, ce qui entraîna une crise sérieuse, par suite de la mévente, accompagnant la crise générale de 1921-1922.

En 1922, le prix du lait tomba à 121 frs l'hectolitre, prix nettement insuffisant et constituant une menace terrible pour l'agriculture de la région. C'est à cette date que se manifesta un mécontentement général chez tous les Eleveurs de brebis : une vigoureuse campagne fut entreprise par des agriculteurs dévoués, dont on ne saura jamais assez louer l'activité et le désintéressement ; ils créèrent les premiers Syndicats de défense à Rodez, à Millau, à Saint-Affrique, etc..., Syndicats qui se constituèrent en Fédération.

La nécessité d'améliorer le rendement de leurs exploitations amena ainsi les Producteurs à se grouper, mais en même temps, la concentration déjà existante des Industriels réunis en vue de la répression de la fraude devint plus complète. C'est ainsi que se trouvèrent en présence les deux Fédérations des éléveurs et des industriels.

Les dirigeants de ces organismes, après de multiples et laborieuses entrevues, après avoir d'un commun accord obtenu le vote de la loi du 26 juillet 1925, qui a consacré les conditions sous lesquelles doit être fabriqué le fromage de *Roquefort*, pensèrent qu'une entente était nécessaire pour retirer du vote de cette loi le plus grand bénéfice et pour l'Agriculture et pour l'industrie.

Certes, de nombreuses difficultés se présentèrent avant de trouver la solution devant donner satisfaction à tous les intérêts en cause, mais, animés de part et d'autre de la meilleure bonne volonté, il fut possible, en octobre 1929, de soumettre aux Assemblées générales des intéressés, les textes et les modalités définitives des accords intervenus et qui furent acceptés.

Il fut créé une organisation nouvelle : *la Confédération Générale des pro-*

ducteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort, ayant pour membres la *Fédération des syndicats des Eleveurs de brebis* et la *Fédération des syndicats de Roquefort.*

L'entente, qui avait pour objet principal de sauvegarder tous les intérêts en cause, repose sur la solution de deux questions principales :

1° *Répression de la fraude.* — Il a été organisé un service commun général de répression des fraudes, qui doit être exercée depuis la livraison du lait jusqu'à la vente du fromage au détail, en surveillant les laiteries, l'entrée et la sortie des fromages à *Roquefort*, l'affinage dans les caves, etc... Ce service est assuré par un personnel spécial d'agents commissionnés par le Ministre de l'Agriculture et placés sous la surveillance d'un inspecteur adjoint à l'inspecteur des fraudes départemental.

2° *Fixation du prix du lait.* — Cette fixation du prix du lait, qui a lieu tous les ans en mars ou avril, à la fin de la campagne fromagère, est faite par la Commission administrative de la Confédération composée de 10 membres (5 industriels, 5 administrateurs de la Fédération des *Syndicats des Eleveurs de brebis*). Après vérification des dépenses, dont le compte est fourni par chaque industriel, on procède au partage équitable du produit net de la vente globale des fromages entre les fournisseurs de lait et les industriels. Tout d'abord, une rémunération minima est garantie pour couvrir l'exploitant agricole de ses dépenses de base, et l'Industriel de ses charges d'immobilisation et de gestion. Le solde est réparti suivant un barême établi et adopté. Dans les premières tranches, une plus grande part est attribuée au producteur de lait, mais à partir d'un certain chiffre, la part de l'industriel est augmentée pour l'inciter à intensifier et augmenter la vente.

La consécration pratique de cette entente s'est traduite, au point de vue commercial, par la création d'un label dont l'apposition sur le fromage vendu par les industriels de Roquefort sera la garantie que ce fromage est bien conforme à la loi de juillet 1925, c'est-à-dire est exclusivement fabriqué avec du pur lait de brebis provenant des régions indiquées par la loi.

La durée de ces accords n'est que d'une année, c'est-à-dire qu'ils peuvent tous les ans, au renouvellement, être modifiés à la demande de l'une ou de l'autre partie,

Après cinq années de fonctionnement de cette collaboratiou, il est bien permis d'examiner les résultats obtenus.

Une des conséquences certaines des accords intervenus entre producteurs et industriels, c'est d'avoir mis fin à une lutte néfaste pour tous ; au lieu de se traiter en ennemis, il est incontestablement plus profitable de travailler en commun, chacun s'occupant de la partie qui le concerne. L'industriel libéré des soucis occasionnés par les achats de lait, et réalisant par ce fait de notables économies venant en diminution de ses frais généraux, se trouve dans les meilleures conditions pour perfectionner ses méthodes de préparation, d'affinage et de vente, l'Agriculteur, à son tour, assuré d'un prix de lait minimum, qui est fonction de la vente du fromage, peut faire les efforts nécessaires pour augmenter sa production en lait, qui constitue pour lui la meilleure source de revenus.

Depuis que la collaboration entre producteurs et industriels fonctionne, le prix moyen de vente du lait de brebis a été fixé à plus de 2 francs le litre, malgré la crise industrielle et agricole. Voici d'ailleurs les prix payés en prenant pour base le rendement de 100 kgs de fromage avec 400 litres de lait :

Campagne de 1929 : 2 fr. 56 le litre
— de 1930 : 2 fr. 68 —
— de 1931 : 2 fr. 27 —
— de 1932 : 2 fr. 08 —
— de 1933 : 2 francs —

plus un complément qui sera payé en avril 1934.

Dr P. BONNET,
Président de la Fédération régionale des syndicats des éleveurs de l'Aveyron et des départements limitrophes.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Vœu de la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault. — Dans son assemblée générale du 27 février, la Société d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault a émis les vœux suivants :

Blocage. — La Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault considerant que la distillation et la concentration, détruisent d'emblée une quantité de vin, émet le vœux que les quantités évaporées par concentration et les quantités distillées viennent immédiatement en déduction du blocage prévisionnel.

Superblocage. — La Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault demande que l'administration des Contributions indirectes applique la loi du du 8 juillet 1933 dans son esprit intégral en superbloquant uniquement les plantations nouvelles, principale cause de la superproduction, et en accepte les preuves formelles fournies par les déclarants lorsque ceux-ci établissent que l'augmentation de surface provient : 1° de l'acquisition par voie d'achat, de donation ou de succession de terrains plantés en vignes avant 1928 ; 2° d'erreurs dans les déclarations de surface plantées lorsqu'il est prouvé que les surfaces actuellement déclarées existaient déjà à l'état de vignes en 1928 ; 3° de replantation entre 1928 et 1930 de vignes arrachées dans le courant des trois années précédentes.

Distillation. — La Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault émet le vœu que lorsque l'administration des Contributions indirectes a accepté la substitution d'un distillateur à un prestataire pour la livraison à l'Etat d'alcools dus en vertu des décrets concernant la distillation obligatoire, — le prestataire soit dégagé de toute obligation vis-à-vis de l'Etat, si le distillateur agréé n'a pas entièrement opéré ses livraisons, — l'agrément étant considéré comme une novation ou une substitution vis-à-vis de l'Etat.

Degré minimum. — La Société départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, considérant que toute dérogation au principe du degré minimum par grandes régions constituant une fissure rapidement élargie par d'autres dérogations, et faussant ainsi le mécanisme de la loi en supprimant les avantages que celle-ci a pu donner à la viticulture en général, par l'obligation de ne produire que des vins de qualité ;

Considérant que le remontage du degré alcoolique étant déjà autorisé par sucrage dans certaines régions, par ajout de sirop concentré dans les autres, tout vigneron français ou algérien a à sa disposition le moyen de produire des vins d'un degré supérieur à la limite imposée, tout en réprouvant en

principe ces diverses pratiques œnologiques, émet le vœu que le principe du degré minimum, tel qu'il a été institué pratiquement par les décrets du 15 juillet 1933, divisant la France et l'Algérie en grandes régions, soit strictement et sévèrement appliqué sans aucune dérogation.

Conférence internationale du Crédit agricole à Budapest. — A l'occasion du XVIe Congrès international d'agriculture, et dans le but d'examiner de plus près la situation particulière des pays de l'Europe centrale, au point de vue économique, agricole, ce qui aurait pour conséquence de mettre sur le tapis international des questions d'une grande actualité et du plus haut intérêt touchant aux problèmes du Crédit agricole dans ces pays, la F. I. T. A., dont le siège est à Rome, Via Vittorio Veneto, 7, a décidé de convoquer la IVe Conférence internationale de Crédit agricole à Budapest, au mois de juin prochain.

L'ordre du jour provisoire de cette Conférence est le suivant :

1° L'organisation du crédit agricole sous forme coopérative, ses avantages.

2° Les agriculteurs d'Europe centrale et le problème des crédits étrangers.

3° Les mesures prises en faveur des agriculteurs endettés dans les différents pays.

4° L'utilisation du crédit dans les exploitations rurales, en tenant compte de la crise régnant dans l'agriculture.

Les rapporteurs des thèmes sont des experts de l'économie agricole de la France, de l'Italie, de l'Autriche et de la Hongrie.

Excursion collective des Ingénieurs Agricoles en Corse.— La réunion d'Avignon du 25 février des groupements régionaux du Gard, du Sud-Est, de Provence et Côte-d'Azur, a adopté le projet d'un circuit en Corse pour Pentecôte.

Embarquement à Nice le vendredi matin 18 mai, 9 heures pour Ajaccio, retour à Nice le lundi 21 mai 18 heures. Prix du circuit complet tout compris 475 francs environ.

Répondant au désir de nombreux camarades, l'Assemblée a accepté que toute personne ou famille françaises honorables, présentées par un ingénieur agricole sous sa responsabilité, soient admises à cette excursion de près de 1000 km. aux mêmes conditions exceptionnelles.

Tous les Ingénieurs agricoles désireux de participer à cette excursion les personnes qui en ont déjà exprimé le désir ainsi que celles présentées par un Ingénieur agricole et par son intermédiaire, devront adresser leur demande avant le 15 avril, au camarade Barqui à Agay (Var),

Prime à la culture de l'Olivier. — Dans son article 62, la loi de finances du 1er mars attribue à titre exceptionnel, pour l'exercice 1934, un prime d'encouragement à la culture de l'olivier au crédit de huit millions de francs.

Le décret du 12 avril 1933 a fixé les conditions d'application de la loi du 7 avril 1932 : nos lecteurs ont pu le consulter à la mairie de leur commune.

Le taux de la prime « simple » à laquelle ont droit les oliviers cultivés est fixé, pour 1933, à 72 centimes par arbre (Décret du 3 mars 1934).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Quoique la consommation soit normale, les affaires de gros à gros restent peu importantes sur place. Le commerce, paraissant encore avoir une certaine quantité de marchandises à retirer de la propriété, ne fait guère que des achats en réassortiment, et au jour le jour.

Il résulte de cette pénurie de transactions que les prix pratiqués ne subissent pour ainsi dire pas de variations.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 5 mars 1934	Cours du 12 mars 1934
8° 8 à 9° 9 à 10° 11° 11 à 12° Rosé, paillet. gris Blanc bourret	Aramon 6° à 8, 55 à 95 fr. Montagne, 7°5 à 8°, 90 à 105 fr. Costières, 8° à 9°, 120 à 130 fr. Blanc de blanc 120 à 160 fr.	Aramon de plaine 8°5 à 9°, 75 à 85 fr. Montagne 9°5 à 11°5 90 à 100 fr. Montagne supérieur 10°5 à 11°, 105 à 145 Costières de 11°5 à 12°, 125 à 140 f. Blanc d'aramon 9,50 à 10 fr. 00 le degré	Aramon de plaine 8°5 à 9°, 78 à 88 fr. Montagne 9°5 à 10°5 88 à 100 fr. Montagne supérieur 10°5 à 11°, 10[illegible] à 112 Costières de 11°5 à 12°, 12[illegible] à 138 Blanc d'aramon 9,00 à 9 fr. 50, le degré

— La Fédération des Coopératives Vinicoles du Gard a l'honneur de porter à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 5 au 12 mars 1934 :

Cave coopérative de Pons. — 7 mars : 2[illegible] hectos, vin rouge, 9 deg. 3, à 90 francs. Enlèvement, paiement sous un mois ; 9 mars, 300 hectos, vin rouge, 9 deg. 3, à 92 francs. Paiement moitié immédiat et solde avant fin mars.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 6 mars 1934	Cours du 1[illegible] mars 1934
8° 9° 10° 11° Rosé Blanc de blanc	Pas de cote	Vins rouges, 8°5 à 1[illegible]°5 7[illegible] à 100 fr. l'hecto 10° à 11°, 9[illegible] à 11[illegible] fr. Rosé et blanc pas d'affaires signalées	Vins rouges, [illegible] à 10° 75 à [illegible] fr. l'hecto 10° à 11°, [illegible] à 112 fr. Rosé et blanc pas d'affaires signalées

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouges : 9 fr. 25 à 11 francs le degré.

Blancs : 10 à 12 francs le degré.

Alcools : pas d'affaires.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Marché de Béziers.** — **Cote officielle des vins.**

	Cours 1933	2 mars 1934	9 mars 1934
Rouges			
Plaine 7° à 8°	Pas de cote	Plaine 7[illegible] à [illegible] fr. Coteaux 9[illegible] à 105 fr. Ht-coteaux 1[illegible] à 1[illegible] f. l'hecto	Plaine 92 à [illegible] fr. Coteaux 91 à 100 fr. l'hecto
Coteaux 9°5 à 11°5	»		
Ht-coteaux 8°5 à 10°	»		
Rosés			
Courants 8 à 9°	»		
Supérieurs 9 à 10°	»		
Blancs			
Courants 10 à 11°	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	:	4.000 hl.	9°6	95 francs.
Près Gabian	:	1.900 hl.	9°9	100 francs.
Près Lieuran	:	250 hl.	10°3	98 francs.
Près Béziers	:	600 hl.	9°7	92 francs.
Près Villeneuve	:	600 hl.	9°1	82 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 10 mars 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 9 fr. 75 le degres ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 11 mars 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 88 à 115 fr.

Olonzac. - Vins rouges de 10 à 12°, de 10 à 11 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 10 mars 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce. — Commission de constatation des cours. - Cours moyens pratiqués du 2 au 8 mars. — Vins du Narbonnais, de 8 degrés 5 à 9 degrés, de 75 à 84 fr. ; de 9 degrés à 10 degrés, de 84 à 98 fr. ; de 10 degrés à 11 degrés, de 98 à 105 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 105 à 125 fr. ; moyenne des 9 degrés, 85 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré ; de 10 à 11°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 50.

Minervois et Corbi res : de 10° à 11°, de 10 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, 10,50 à 11 fr. 50 le degré.

— La Fédération des caves coopératives du département de l'Aude nous communique :

Ventes effectuées dans la semaine du 25 février au 4 mars par les caves coopératives de : Duilhac : 125 hectolitres, 9 deg. 8, 87 fr. 50 ; 210 hectolitres, 9 deg. 8, 89 francs ; 20 hectolitres, 9 deg 8, 90 francs.

Peyriac-de-Mer : 133 hectolitres, 11 deg. 4, 11 fr. 25 le degré ; 62 hectolitres, 11 deg. 5, 11 francs ; 420 hectolitres, 11 deg. 4, 10 francs ; 170 hectolitres, 11 deg. 3, 10 fr. 15 ; 161 hectolitres, 11 deg. 3, 10 fr. 50.

Devejean : 100 hectolitres, 10 deg. 2, 95 francs.

Conques-sur-Orbiel : 100 hectolitres, 9 deg. 7, 92 francs ; 145 hectolitres 9 deg. 7, 93 francs.

Pour toutes ces ventes, il s'agit de degrés Malligand.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 3 mars 1934	Cours du 10 mars 1934
8°	Pas de cote	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50
9°		10° à 11°, 9,50 à 10,00	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50
10°		11 à 12°, 10,00 à 10,50	10° à 11° 9,50 à 10,00
11		le degré	11° à 12°, 10,00 à 10,50
12 à 13°			le degré
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — **Vins**. — Situation inchangée.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 7 mars. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 8,50 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 9,50 à 11 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 9,50 à 11 fr. 00 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, incoté.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

RHONE. — **Belleville-sur-Saône.** — On commence à soutirer les vins nouveaux restant en cave ; à cette occasion, nous assisterons comme chaque année durant tout ce mois, à des retiraisons plus nombreuses.

A la propriété, situation inchangée, il existe toujours un petit courant d'affaires moins important à cette époque que certaines années où les caves de notre région sont mieux garnies par suite d'une récolte plus abondante.

Les prix se maintiennent toujours fermes.

GERS. — **Auch.** — La reprise sur laquelle on comptait ne s'est pas encore fait sentir. Les cours continuent toujours à osciller entre 18 et 20 fr. le degré pour les « blancs » et entre 24 et 25 fr. le degré pour les « rouges », le tout à la barrique de 228 litres, suivant degrés et qualités.

A proprement parler, il ne se traite en ce moment que très peu d'affaires et le rare mouvement qu'on constate sur nos différentes gares n'a d'autre raison que l'apurement des marchés passés antérieurement.

La propriété malgré tout reste confiante, et, quand on est dans la nécessité de s'approvisionner, on ne peut pas espérer conclure en-dessous des prix ci-dessus.

De toutes façons, si on tient compte des ressources simplement normales existantes et de la consommation qui reste à un niveau élevé, il n'est pas douteux qu'un mouvement inévitable dans les transactions doive se produire un jour ou l'autre.

ALGÉRIE. — **Alger, le 5 mars.**

Les transactions restent de peu d'importance dans toutes les qualité et le courant d'affaires signalé la semaine dernière se maintient.

Sur notre place, les vins rouges extra ont été cote de 12 à 11 fr. le degré ; les premiers choix de 10 fr. à 9 fr. 50 ; les deuxièmes, de 8 fr. 75 à 8 fr. 50 ; les troisièmes, de 7 fr. 50 à 6 fr. 75 ; les rosés de 10 à 8 fr. et les blancs de de 11 fr. 50 à 8 fr. 50. Les vins de distillerie valent de 4 fr. 25 à 4 fr. nominal.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 450 à 440 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 425 à »»» ; marc à 52 , 425 à 420 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 470 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, 450 à »»» fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Narbonne. Alcools : 3/6 de vin 86°, 470 fr. ; 3/6 de marc, 86° 400 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 450 fr. les 100°.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 430 à 435 fr. ; trois-six marc 100° deg., 420 à 425 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 410 à »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 9 mars 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	3 fr. 00 à » fr. »» le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	manque.
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50	3 fr. 50 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr 10 à » fr. »» —

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété. tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché tendance facile avec offres régulières de la production.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 13 mars 1934.

	Courant	Avril	3 de Mai
Blé	Incoté	incoté	Incoté
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	43,25-44 P.	45,75-46 P.	49,75-50 P.

New-York, 9 mars.

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (97 1/2) les 100 kilos ; roux d'hiver n° 2, disponible (97 1/2) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour l'exportation 59 1/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal	92,70	94	94,50	—	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	78	79	80	80,50	81
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	86,50	90,50	91,50	92	92,5
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	80	81	82	82,50	83
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	101	102	103	103	103
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	91	92	93	93	93
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili	92,50	93,50	94,50	94,75	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse	92,50	93,25	93,50	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse	122,50	123,50	124,50	125	125

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 4 au samedi 10 mars 1934

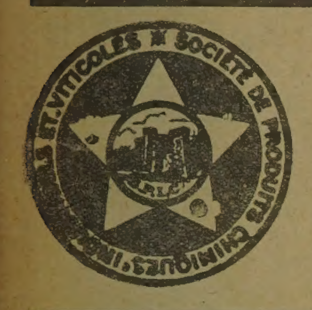
	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Température 1933 maxima	Température 1933 minima	Pluie 1934 mill.	Pluie 1933 mill.
Angers						
Dimanche	9.2	7 4	13 2	4.0	6 5	trac.
Lundi	5.6	4.0	11 0	6.0	12.4	0.6
Mardi	3 2	−2 0	13.8	2 [illegible]	»	»
Mercredi	6.8	−1 1	13 8	3.8	0.1	»
Jeudi	6.4	−1.8	12.2	5.0	»	4.3
Vendredi	9.0	−2.6	15.8	10 4	»	2 8
Samedi	10 6	4 6	13.8	9.0	0 6	trac.
Total					69.8	5[illegible].9
Angoulême						
Dimanche	10.6	0.3	15.4	5.2	1.2	»
Lundi	10.1	5.8	9 3	7.2	11.1	12.8
Mardi	1.4	−1.4	14.8	1.5	1.9	»
Mercredi	3.5	−0 [illegible]	14 2	4 2	0.1	2.6
Jeudi	4.7	−4.3	11.7	9 [illegible]	0.2	11 2
Vendredi	5.6	−1.6	12.4	0 9	»	5.[illegible]
Samedi	11 0	−2.4	19.7	9 8	1.9	12 7
Total					37.9	145.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche	15.2	2.7	12.6	1.9	»	»
Lundi	10.4	0.6	13 7	4.1	2 9	»
Mardi	0.0	−2 5	15 2	1 3	9.8	3.0
Mercredi	1 3	−9 5	14.0	0 8	0.3	1.4
Jeudi	0.2	−9.2	16 0	7.2	»	»
Vendredi	1 0	−0.8	20 [illegible]	9.5	»	»
Samedi	2.8	−3.6	17 2	9.6	0 9	1.1
Total					52.4	43.1
Bordeaux						
Dimanche	12.9	−0.1	17.0	4 8	1.3	»
Lundi	9.7	6 2	11.0	6.6	5 4	2.5
Mardi	3.0	−0.7	14.5	0.0	1.2	»
Mercredi	6.8	−4 6	16 4	5 0	2 6	»
Jeudi	7.3	−4 0	15.0	7 2	2.5	2 4
Vendredi	9.8	−2 4	21.0	8.[illegible]	»	4 8
Samedi	11.0	−2.0	13 3	9.7	2 3	2 [illegible]
Total					102.2	144.2
Toulouse						
Dimanche	14.6	5.0	13 3	5.2	»	»
Lundi	12 0	6.5	14.9	8 8	»	»
Mardi	3.2	−0.3	14.2	0.8	6 5	»
Mercredi	3.9	−2 7	16.2	7.8	»	»
Jeudi	5 1	1.2	17 4	6.[illegible]	»	»
Vendredi	4 0	−0 3	13.7	9.1	2 3	0 [illegible]
Samedi	8.8	−1.2	17.[illegible]	8 5	0 3	0 8
Total					38.3	7[illegible]
Perpignan						
Dimanche	15.8	5.8	14.7	0.1	»	»
Lundi	16.3	8.8	16.4	9 8	6.0	»
Mardi	6.3	2 5	15.3	5.6	11.0	»
Mercredi	3 8	0.9	17.3	[illegible]	»	»
Jeudi	7 2	2 2	18.[illegible]	[illegible]	»	»
Vendredi	9 0	2 2	15 6	7 4	»	»
Samedi	10.9	5.2	15 8	10 2	trac.	»
Total					27 5	185.8

	Température 1934 maxima	Température 1934 minima	Température 1933 maxima	Température 1933 minima	Pluie 1934 mill.	Pluie 1933 mill.
Mourmelon						
Dimanche	11 0	1 6	8 0	−2 2	1 1	»
Lundi	5.6	5.4	8 9	2.7	5 4	»
Mardi	2.0	−2 [illegible]	5 [illegible]	1 3	[illegible]	1.1
Mercredi	3 0	−3.2	10 0	1.2	[illegible]	»
Jeudi	4.5	−1 [illegible]	10.2	3 2	0.8	4 [illegible]
Vendredi	7 2	−0 2	15 [illegible]	3.5	»	12.[illegible]
Samedi	7.8	−2.6	12.0	9.0	2 4	0.1
Total					30 2	[illegible]
Dijon						
Dimanche	13.8	3.1	11.4	−2.8	»	6.1
Lundi	14.0	1.[illegible]	9.2	−1.[illegible]	trac.	[illegible]
Mardi	2 2	−2 [illegible]	6.8	1 [illegible]	12.[illegible]	1.6
Mercredi	5.8	−2.[illegible]	9.[illegible]	[illegible].4	[illegible].3	trac
Jeudi	2.1	−4 [illegible]	13 1	3.3	»	0.9
Vendredi	2.5	0.2	15 2	8.[illegible]	»	[illegible].2
Samedi	4.0	−1 2	15 4	7.[illegible]	1 4	»
Total					[illegible]	76.3
Lyon						
Dimanche	14.0	3.9	11.[illegible]	0.6	trac.	»
Lundi	13.4	6.1	11 3	4.[illegible]	trac.	trac.
Mardi	9.1	5.2	8.7	4 1	2 [illegible]	15 [illegible]
Mercredi	2.3	−2 5	10.1	0.6	»	trac.
Jeudi	2.5	−0.9	13 0	8.4	»	trac.
Vendredi	5 1	0 4	16 [illegible]	10.0	»	2 9
Samedi	5.7	1 2	13.6	11 6	1 [illegible]	7 [illegible]
Total					34.2	[illegible]
Marseille						
Dimanche	14.8	3.6	1[illegible]	3.[illegible]	»	»
Lundi	13 3	6 0	13 [illegible]	6 [illegible]	1.3	»
Mardi	[illegible]	4 [illegible]	14 5	[illegible]	[illegible]	5.5
Mercredi	6 3	−1.5	16 2	[illegible]	»	[illegible]
Jeudi	5 3	1 [illegible]	13 2	[illegible]	1 [illegible]	[illegible]
Vendredi	[illegible]	1 2	15.4	11.[illegible]	2.[illegible]	[illegible]
Samedi	11 9	3.1	15 2	12 [illegible]	»	1 [illegible]
Total					43 7	112 [illegible]
Montpellier						
Dimanche	12 [illegible]	4 9	13 1	5 [illegible]	»	»
Lundi	12 [illegible]	3 3	15 9	2 [illegible]	»	[illegible]
Mardi	15 8	[illegible]	[illegible] 5	4 [illegible]	»	[illegible]
Mercredi	16 [illegible]	[illegible]	15 [illegible]	5 [illegible]	»	»
Jeudi	17.1	[illegible]	[illegible]	4 [illegible]	trac.	»
Vendredi	16 5	[illegible]	[illegible]	4 [illegible]	1.3	»
Samedi	12 5	[illegible]	15 9	5 [illegible]	4 5	»
Total					66 [illegible]	19[illegible]
Alger						
Dimanche	19 2	13 3	»	»	2 [illegible]	»
Lundi	21.4	[illegible].5	»	»	8 [illegible]	»
Mardi	16.8	10 1	»	»	[illegible]	»
Mercredi	11.8	[illegible]	»	»	[illegible]	»
Jeudi	9 [illegible]	[illegible]	»	»	[illegible]	»
Vendredi	13 [illegible]	[illegible]	»	»	1 4	»
Samedi	15 0	3 7	»	»	[illegible]	»
Total					»	»

Observations. — Hiver. Les observations d Alger sont retardées de huit jours.



La page d'Ulysse Fabre
NOS INSTRUMENTS
SPECIAUX POUR LA
VITICULTURE
Pulvérisateur à dos
" SANS RIVAL "
le plus robuste, le mieux construit
NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A
TRACTION " VENTOUX "
MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "
Harnais viticoles "FABRE"
SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES
Pour les premiers soufrages
Employez notre soufflet à une main
UNIC
qui remplace avantageusement la
Boîte à soufrer
MACHINE POUR GREFFE ANGLAISE
SANS RIVAL
En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles
Renseignements et Catalogues gratuits sur demande au
ETABLISSEMENTS
ULYSSE FABRE
VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)



SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel - PARIS (Ve

R. du C. Paris No 45.079.

Produits "SPIC"

Traitements d'Hiver de la Vigne

CONTRE APOPLEXIE (MALADIE DE L'ESCA), PYRALE
CONTRE LA FUMAGINE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

ENGRAIS VITAM

Le seul assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS DE PREMIERE VALEUR et D'AGENTS CATALYSEURS.

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. Ballard Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 7, rue Collot, Montpellier.

Le Gérant : G. FOURNERA. Montpellier. — Imprimerie Charles DEHAN.